



## CAP – BOULANGER

Site de formation continue – Indre et Loire  
36-42 Route de Saint-Avertin – CS 50412 – 37204 Tours cedex

### Public concerné :

- Tout public

### Prérequis :

- Diplôme de niveau 3 minimum pour être dispensé des épreuves du domaine général  
- Avoir réalisé une première immersion en boulangerie (15 jours)

### Nombre de participants :

- 14 stagiaires

### Dates :

- De septembre 2024 à juin 2025

**Délai d'accès :** l'inscription est validée à réception du contrat de formation.

Votre CMA se réserve la possibilité de proposer une date ultérieure ou un autre lieu de formation.

### Durée :

- 10 mois

### Horaires :

- Variables (de 8h30 à 17h40)

### Tarif :

- 14 € de l'heure  
- 10 places financées par la Région Centre Val de Loire pour les demandeurs d'emploi  
- Eligible au CPF  
- RNCP N° 37537  
Forma code : 21538

[RNCP37537 - CAP - Boulanger - France Compétences \(francecompetences.fr\)](https://www.francecompetences.fr/formation/cap-boulangers/)

### Objectif général

✔ Se former au métier de boulanger

### Objectifs pédagogiques

✔ Préparer aux épreuves professionnelles du CAP définies par le référentiel d'examen de l'Education nationale  
✔ Acquérir les connaissances permettant de créer ou reprendre une entreprise de boulangerie

### Programme

- ✔ L'organisme de formation doit attester par écrit que le contenu de la formation dispensée est conforme au référentiel s'agissant d'une formation diplômante.
- ✔ **Pratique de la production boulangère en laboratoire et en entreprise**  
Présentation du métier de boulanger,  
Protocoles d'hygiène et de sécurité  
Pesage, façonnage, pétrissage et autolyse  
Réalisation de croissants, pains au chocolat, pains aux raisins, pains briochés, pains spéciaux et tradition, pains courants, pâtes levées feuilletées  
Les méthodes de fermentation  
Les étapes de panification
- ✔ **Savoirs associés technologiques et sciences appliquées au métier de la boulangerie**  
Culture professionnelle (histoire de la boulangerie, la filière, l'environnement du travail)  
Les matières premières (de base, complémentaires, les ingrédients, le sel, l'eau, la farine, le sucre, la levure, le lait, ...)  
Les techniques et le matériel professionnel (les étapes et les procédés de fabrication, la fermentation)  
Les sciences appliquées (alimentation, hygiène, environnement professionnel)  
Gestion appliquée (contexte professionnel, le salarié, l'organisation de l'activité)  
Notions d'arts appliqués

### ▼ Préparation à l'installation

Appréhender les bases de la gestion économique et financière d'une entreprise artisanale  
Mettre en place une stratégie de développement commercial de son entreprise de boulangerie  
Appréhender l'environnement juridique, social et fiscal de la TPE

### ▼ Poursuite de parcours professionnel

Organiser sa recherche d'emploi et/ou d'entreprises

### ▼ Remise à niveau (optionnel)

Evaluer et développer ses compétences transversales  
Evaluer et développer ses savoirs fondamentaux

## Formateurs

- ▼ Notre organisme de formation met à disposition des formateurs dont le profil est en adéquation avec la formation visée.

## Méthodes et moyens pédagogiques

- ▼ Formation collective et accompagnement individuel.
- ▼ Formation pratique en laboratoire et en entreprise sur la base du référentiel.
- ▼ Apports théoriques en salle.
- ▼ 20 semaines d'immersion en entreprise

## Documents remis

- ▼ L'ensemble des ressources et supports seront mis à disposition des participants.

## Dispositif d'informations et de positionnement des stagiaires

- ▼ En amont de la formation, un **entretien de positionnement** est réalisé pour évaluer le besoin du stagiaire et l'orienter vers l'action de formation adaptée.
- ▼ A l'occasion des échanges, une **fiche diagnostic** est complétée et permet d'identifier le parcours de la personne (diplôme, expérience) et de vérifier ses objectifs à des fins d'adaptation et individualisation du parcours de formation.
- ▼ A l'issue de l'entretien, le **programme détaillé** de la formation est transmis au candidat.
- ▼ Toute information demandée à un candidat a un lien direct avec la formation et reste confidentielle.

## Prise en compte de l'appréciation des stagiaires

- ▼ La satisfaction est recueillie via nos enquêtes envoyées par mail à chaque stagiaire. Deux enquêtes sont à remplir en ligne à la fin de chaque formation (à 10 jours puis à maximum 6 mois). La satisfaction est affichée sur notre site Internet rubrique « se former ».

## Évaluation des acquis de la formation

- ▼ Evaluations tout au long de la formation par les formateurs au moyen d'exercices (contrôle continu) et organisation d'un CAP blanc
- ▼ Remise d'une attestation de compétences à l'issue de la formation.
- ▼ Examen du CAP  
Taux de réussite aux examens (année 2022) : 100%

## Suivi Post Formation

- ▼ **Pour aller plus loin, inscrivez-vous aux formations :**
  - MC Pâtisserie boulangère, MC Boulangerie spécialisée
  - BAC PRO Boulanger pâtissier
  - BP Boulanger
  - BM Boulanger
  - CAP Pâtissier

### Secteurs d'activités :

Le titulaire du CAP « Boulanger » peut exercer dans les secteurs suivants :

Entreprises artisanales (sédentaires ou non), grandes et moyennes surfaces (GMS), industries agroalimentaires, entreprises de la filière blé-farine-pain.

### Type d'emplois accessibles :

Ouvrier en boulangerie

Enquête insertion 2023 : recueil des données en cours de traitement

Code(s) ROME : D1102 – Boulangerie - viennoiserie

## Bilan pédagogique du stage

- ✓ L'intervenant établit un bilan pédagogique de la formation qui est remis au responsable du centre ou au coordinateur de l'action, pour information.

### Renseignements et inscription :

**Votre contact formation :** Leila BADI – 02 47 25 24 65 – [formation-continue.37@cma-cvl.fr](mailto:formation-continue.37@cma-cvl.fr)

### Handicap :

**Référent handicap du site de formation :** Elodie BEUGNON – 02 47 25 24 93 – [formation-continue.37@cma-cvl.fr](mailto:formation-continue.37@cma-cvl.fr)

L'établissement s'est doté d'une capacité à étudier, au cas par cas, les besoins spécifiques des candidats qui voudront postuler à une formation afin de mobiliser les moyens nécessaires pour compenser les conséquences d'un handicap.

### Organisme de formation :

Chambre de Métiers et de l'Artisanat Centre-Val de Loire – N° de SIRET : 130 027 980 00015 – N° de déclaration de l'activité : enregistré sous le numéro 24450381045 – Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'État.

### Site de formation :

**Adresse :** 36-42 Route de Saint-Avertin – CS 50412 – 37204 Tours cedex

**N° de téléphone :** 02 47 25 24 65

**Mail :** [formation-continue.37@cma-cvl.fr](mailto:formation-continue.37@cma-cvl.fr)

« Formation organisée avec le concours financier de la Région Centre-Val de Loire et de :

- l'Union européenne. L'Europe s'engage en région Centre-Val de Loire avec le Fonds Social Européen
- l'Etat dans le cadre du Pacte Régional Investissement pour les Compétences »



Haut-commissaire  
aux compétences



INVESTIR  
DANS VOS  
COMPÉTENCES